



## **Klassiker: Leinöl mit Quark und Pellkartoffeln**

Wegen seines nussigen Geschmacks passt Leinöl besonders zu leicht schwefelhaltigen Speisen wie Käse, Fisch, Joghurt, Eiern oder Quark. Ein traditionelles Rezept aus der Lausitz und dem Spreewald ist Leinöl mit Pellkartoffeln und Kräuterquark. Dazu benötigt es nur ein paar Zutaten sowie etwa 30 Minuten Zeit.

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 500 g Quark
- 1 Zwiebel
- 1/2 Tasse Milch
- Frischer Schnittlauch
- 4 EL Leinöl
- Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit den Quark mit der Milch (alternativ auch saurer Sahne) und dem Leinöl cremig rühren. Zwiebel und Schnittlauch klein schneiden und hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Kartoffeln schälen und mit dem Quark anrichten. Dazu passt ein frischer Salat – natürlich mit Leinöldressing.